

Пиріжки «Смак дитинства»

*Холод Ілона Станіславівна,
директор Нерудстальського
сільського Будинку культури,
Саксаганська територіальна
група, Кам'янський район,
с. Нерудсталь.*



Рецепт страви:

Тісто:

- 0,5 л - молока (підігріти)
- 30 г - дріжджів
- 250 г - цукру

Змішати, додати борошно та довести до стану густої сметани, Отриману масу поставити в тепле місце, накрити рушником (опара).

В опару додати:

- 250 г - вершкового масла (розтопленого)
- 3 яйця

Вводити просіяну муку в опару, вимагати тісто, але не забити. Залишити тісто відпочивати на 20 хв.

Начинка:

Взяти яблука, порізати кубиками й додати до них корицю, за бажанням абрикос чи курагу.

Виліплюючи пиріжки додавати до готової начинки цукор, за бажанням. Викласти готові пиріжки на змащене маслом деко та дати їм трішки підійти.

Випікати в духовці.